

CHINESE DINNER COURSE

湾仔 (ワヌズ)

¥13,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

干し貝柱と宮崎県産どんこ椎茸の上湯蒸しスープ

鮑の塩炒め 焦がし葱の香り

奥日向サーモンとホタテのオープン焼き

宮崎牛ロースと綾ひめたけのガーリックソース

+ ¥1,200にて
「宮崎牛ロース」を「宮崎牛ヒレ」へ
変更いただけます

炒飯もしくは麺料理

下記より炒飯か麺料理、どちらかをお選びください。

◆ズワイ蟹とレタスの炒飯 ◆担々麺

本日のデザート

下記より、お一つお選びください。

◆老酒とキャラメルのアイスクリューム
◆藍海スタイル 杏仁豆腐 ◆マスカットの生月餅

※当店で国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

CHINESE DINNER COURSE

旺角（モンコック）

¥10,000

※お二人様より承ります

本日の前菜

蒸し点心

ロブスターのチリソース

豚の角煮

白身魚の甘酢あんかけ 金木犀の香り

宮崎ハーブ牛と綾ひめたけのオイスターソース炒め

＋¥1,000にて
「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ変更いただけます

ズワイ蟹とレタスの炒飯

＋¥500にてミニ担々麺をお付けいただけます

山椒アイスと黒蜜ココナッツソース

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。

CHINESE DINNER COURSE

銅羅湾（トンルオワヌ）

¥ 8,500

※お二人様より承ります

本日の前菜

海老と金木犀の塩炒め 蒸し花巻を添えて

真鯛の香味揚げ 油淋汁 平兵衛酢の香り

宮崎ハーブ牛と綾ひめたけの黒胡椒炒め

＋¥1,000にて
「宮崎ハーブ牛」を「宮崎牛ロース」へ
変更いただけます

ズワイ蟹とレタスの炒飯

＋¥500にてミニ担々麺をお付けいただけます

マスカットの生月餅

※当店では国内産のお米を使用しております。 ※料金は税金・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめ係員にお申し出下さい。